

Models

(NG)

COGB 33060/BL

COGB 33061/WH

COGB 33062/SS

(LP)

COGB 33060/L/BL

COGB 33061/L/WH

COGB 33062/L/SS



ENGLISH: Before you begin, read these instructions completely and carefully. Page 3 and 4

IMPORTANT FOR OWNER: Save these instructions for the local electrical inspector use. Leave this manual with owner for future reference.

FRENCH: Avant de commencer, lisez complètement et soigneusement ces instructions. Page 15 et 16

IMPORTANT POUR LE PROPRIETAIRE : Gardez ces instructions pour une utilisation d'inspection électrique locale. Le propriétaire doit garder ce manuel pour de futures références..


ESPAÑOL: Antes de empezar lea atenta y completamente estas instrucciones. Pagina 27 y 28

IMPORTANTE PARA EL PROPIETARIO: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local. Deje este manual al propietario para futuras referencias.

Table of Contents

	Page
Safety Instructions.....	4
Cooktop Safety	4
Personal Safety	4
Warnings for Gas and Electric Installation	5
Models and Part Identification.....	6
Gas Cooktop Operation.....	7
Gas Control Knob Setting.....	7
Burner Use Suggestions.....	8
Super Sealed Surface Burners.....	8
Cookware.....	9
Cookware Characteristics.....	9
Cleaning the Cooktop.....	11
Troubleshooting.....	13
Assistance or Service.....	13
FCI WARRANTY for Home Appliances	14

Pay attention to these symbols present in this manual:


 **WARNING**

- This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
- You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbour's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

 **WARNING**

- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result in personal injury or death.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



IMPORTANT Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

Cooktop Safety



WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, take these precautions:

- This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty, if you have any questions, contact the manufacturer.
- Have the cooktop installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Do not use aluminium foil to line any part of the cooktop.
- If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the burners; they could catch on fire.

Personal Safety



WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- In the event of a grease fire **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner.
- **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- **NEVER PICK UP A FLAMING PAN.** You may be burned.
- **ALWAYS** have a working **SMOKE DETECTOR** near the kitchen.
- **LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON** when flambéing food.

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION

DO not store items of interest to children above or at the back of the cooktop.

- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.**
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition.
If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- In the event that personal clothing catches fire, **DROP AND ROLL IMMEDIATELY** to extinguish flames.
- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.

- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

CAUTION

DO not allow aluminium foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

**WARNING**

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

Warnings for Gas and Electric Installation**In case of Propane gas installation**

The cooktop is ready for use with natural gas. It may be converted for use with propane gas using the propane conversion kit supplied with the cooktop. Be sure the unit being installed is correct for the type of gas being used.

Refer to the rating plate located on the underside burner box (see installation instruction).

**WARNING**

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

CAUTION

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane tank is equipped with its own high pressure regulator.

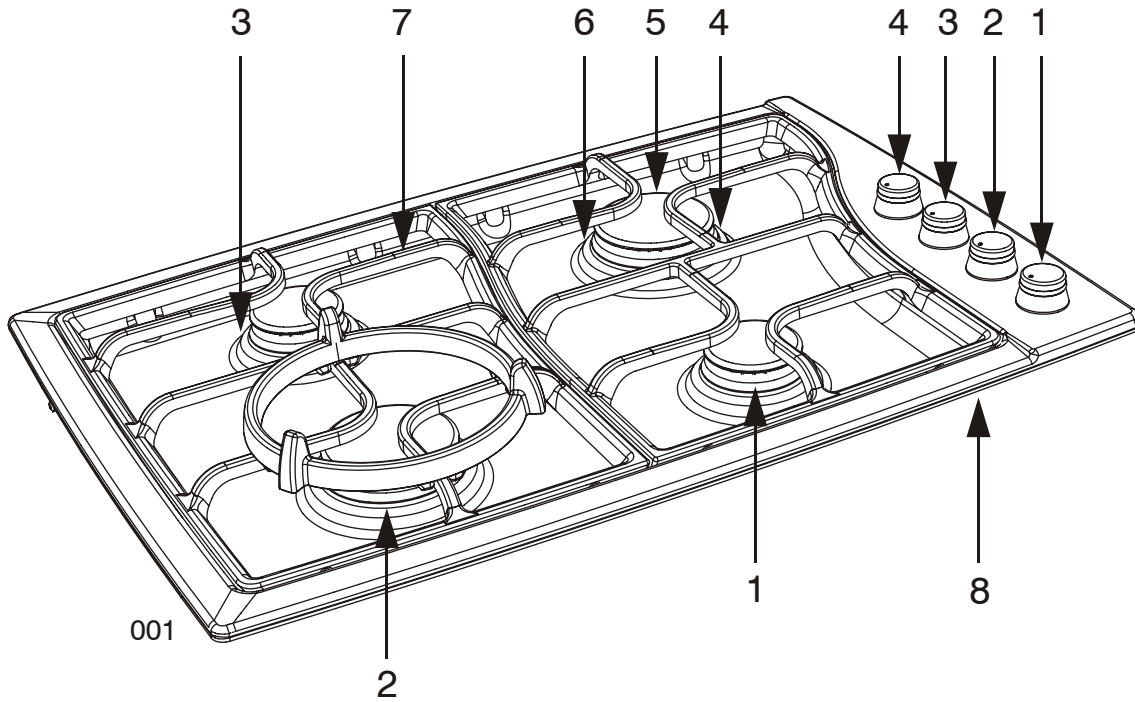
In addition, the pressure regulator supplied with the cooktop must be on the inlet gas pipe of this unit.

In case of electrical failure

If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniter of the cook top, turn OFF all gas control knobs and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.

To light the burner manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and push and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

Models and Part Identification



- Position 1) 1,300 to 6,300 Btu/h burner & control knob
- Position 2) 1,700 to 15,000 Btu/h burner & control knob
- Position 3) 1,300 to 9,000 Btu/h burner & control knob
- Position 4) 1,700 to 12,000 Btu/h burner & control knob
- Position 5) burners cap
- Position 6) burners gas spreader
- Position 7) grates
- Position 8) model and serial number (under cooktop box)

Gas Cooktop Operation

Gas Control Knob Setting

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.
 Before setting a control knob, place filled cookware on the grate.
 Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

To set:

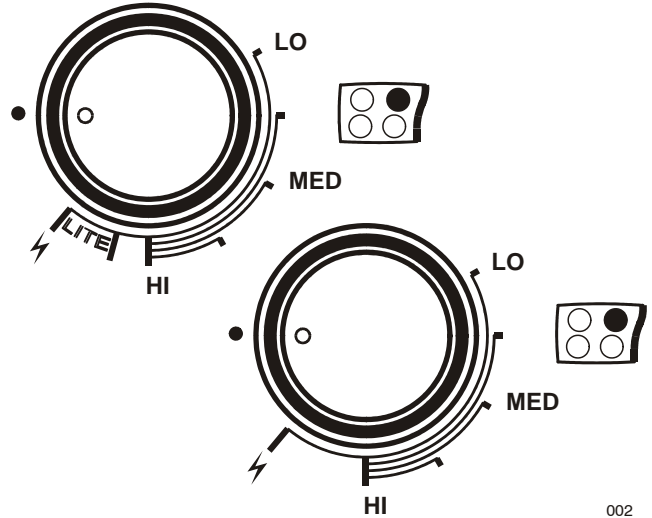
1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE. All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Model with automatic re-ignition

This appliance is equipped for electronic auto-reignition by means of a spark igniter located near each burner.
 The burners are designed to light at any valve rotation that admits sufficient gas flow to support a flame and to automatically relight following a loss of flame due to a draft or other adverse condition.
 This feature is provided as a convenience and is not intended as a safety feature.

The cooktop uses an electronic igniter to light the burner.
 Each burner has its own igniter that sparks when any burner is turned on.
 When the igniters are clicking (sparking) do not touch burners.
 If any burner flame blows out, the electronic igniter automatically sparks on all burners to relight the flame.

Setting Recommended Use



LITE	Light the burner.
HI	Start food cooking. Bring liquid to a boil.
Medium HI	Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food. To fry chicken.
MED	Maintain a slow boil. Fry or saute foods. Cook soups, sauces and gravies.
Medium LO	Stew or steam food. Simmer.
LO	Keep food warm. Melt chocolate or butter.

002



WARNING

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan. Turn off all controls when not cooking. Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Burner Use Suggestions

Use the right front, right rear or left rear burners for simmering, or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware. Use the left front POWER Burner for bringing liquids to a rapid boil, cooking large quantities of food, or for deep-fat frying requiring large cookware.

The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

Super Sealed Surface Burners

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap and gas spreader

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the part after a spillover and routinely remove and clean according to the "General Cleaning" section.

Burner base and injector

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening. Protect it during cleaning.

Be sure when lighting the burner:

- Gas spreader pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap pin is properly aligned with gas spreader slot.

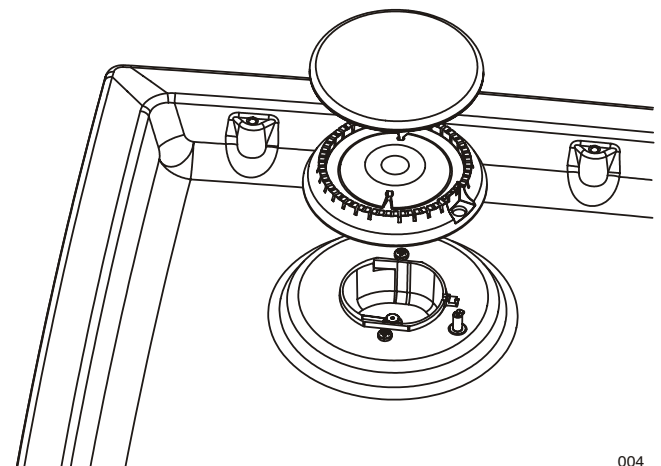
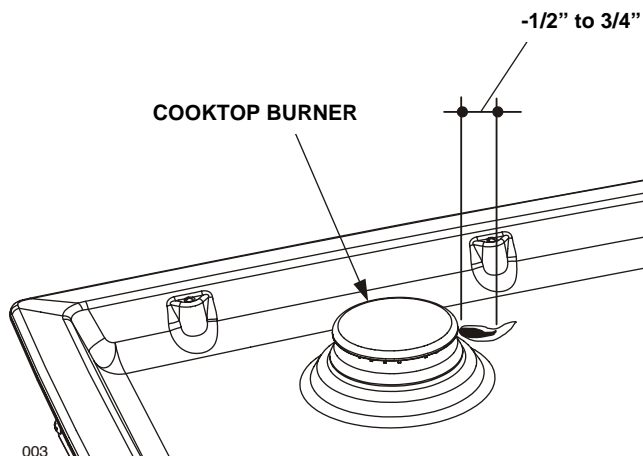
Burner ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in colour, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean gas burner:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and cooktop are cool.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader. Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself. Contact a trained repair specialist.



Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner. Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

Aluminium and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates. Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminium cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminium. Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware Characteristics

Aluminum: Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

Cast Iron: Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

Ceramic or Ceramic glass: Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

Copper: Heats very quickly and evenly.

Earthenware: Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings.

Porcelain enamel on steel or cast Iron: See stainless steel or cast iron.

Stainless steel: Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminium or copper on stainless steel provides even heating.

Match Pan Diameter to Flame Size

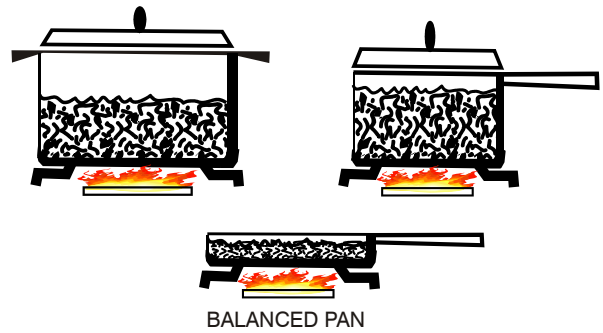
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

Use a Lid That Fits Properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



! WARNING

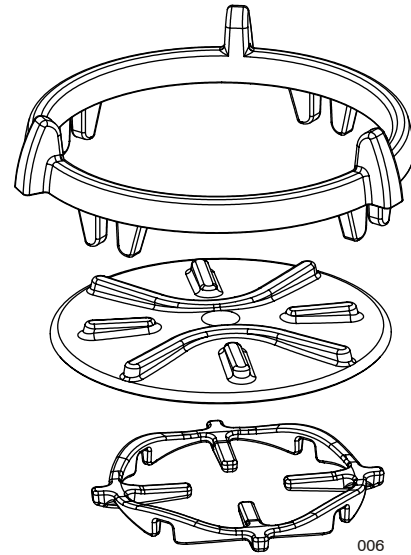


Use a wok pot: If using a round bottomed wok pot, use the "FCI" support wok ring accessory supplied with models.

Use a simmering plate: For simmering stews and soups, or melting chocolate, use the "FCI" *simmer plate accessory*. The simmer plate distributes the heat evenly and gently.

Use a pot adaptor: This accessory has been designed to satisfy the cooktop use also with very small pans and pots. The use of this accessory is recommended in combination with low power burners.

Canners and pressure cookers must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners/cookers).



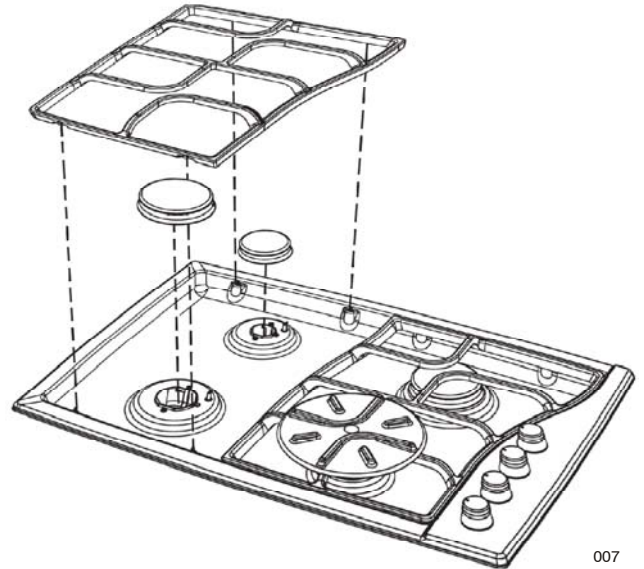
Cleaning the Cooktop

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

CAUTION:

- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.
- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.



007

Cooktop Part / Material Suggested Cleaners

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Burner base (Aluminium alloy)	Damp cloth.	Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
Gas spreader (Aluminium alloy)	<ul style="list-style-type: none"> • Detergent and hot water; rinse and dry. • Stiff nylon bristle-toothbrush to clean port openings. <p>Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package direction Use Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.</p>	<p>Rub lightly, in a circular motion. Aluminium cleaners may dull the surface.</p> <p>To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.</p>
Burner cap and grate (Porcelain enamel on cast iron)	<ul style="list-style-type: none"> • Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Exterior finish (Porcelain enamel)	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly. • Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. • Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.
Control knobs (Plastic)	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water: rinse and dry immediately. • If necessary, remove knobs (lift straight up). 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs. • Do not use abrasive scrubbers or cleansers. • Do not force knobs onto valve shaft. • Pull knobs straight away from control panel to remove. • When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position. • Do not remove seats under knobs.
Exterior finish (Stainless Steel)	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.
Igniters (Ceramic)	<ul style="list-style-type: none"> • Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.

Troubleshooting

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Ignition will not operate

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See "Super Sealed Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See "Super Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See "Super Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.
- **Is the cap and gas spreader positioned correctly?**
Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See "Setting the Control Knobs" section.

Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below. When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

The location of the serial tag is below the cooktop box. See Page 6. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation or Occupancy _____

FCI WARRANTY for Home Appliances

Duration of warranty:

FCI grants for Canada and the U.S.A. a 24 months full warranty from the date of purchase as indicated on the invoice to the end user. During this period **FCI** will pay the cost for replaced parts and labor needed to repair the appliance.

For proof of warranty, please retain the original purchase invoice and the delivery slip.

In the U.S.A., an additional unique provision of **FCI** applies. This provision states if any technical failure occurs after the two-year warranty period, beginning with the first day of month 25 until the last day of month 36 after the purchase date, **FCI** will pay the customer directly an amount of \$ 50.00 helping defray any service cost as result of a technical failure. This service contribution is limited to only one claim per customer in the third year after the date of purchase. To be eligible for this contribution, the customer must fill out the "Warranty Contribution Coupon" completely and mail the coupon to the address given together with a copy of the original purchase invoice and the service repair slip. The "Warranty Contribution Coupon" is included in the Users Manual within the original packaging of the appliance.

This 3rd year warranty provision does not apply to **FCI** products sold in Canada.

Under the terms of this warranty, service must only be provided by an authorized **FCI** agent.

Coverage:

Read the Use and Care Manual before using the appliance for the first time!

This warranty applies to **FCI** appliances only for residential use. Our appliances are not intended for commercial use. This warranty is only valid for the original owner and is not transferable.

During the warranty time **FCI** will, at its discretion, repair or exchange the product without charge for parts and labor.

The warranty does not cover :

1. Damage to the appliance caused on purpose or by accident
2. Improper installation or wrong connection to the power supply
3. If the appliance has been modified
4. Malfunctions due to improper use or operating under professional conditions
5. Lightning, fire or flood damages
6. Acts of God
7. If any attachment or parts has been applied to the appliance other than original provided by **FCI**
8. Service calls for instruction on how to use the appliance
9. Calls to replace fuses or to reset circuit breakers
10. Breakage of the ceramic glass surfaces on electric cook tops
11. Cosmetic claims such as scratches on stainless steel parts are under a limited warranty only, and must be claimed within 2 weeks after the date of purchase.
12. The warranty in the State of Alaska is limited. Transport cost to the service agency or travel cost for the service technician to visit must be paid by the product owner.

This warranty covers only the appliance and its components. Damage of any items in direct contact or placed near to the appliance are generally excluded from the warranty. Charges from any third parties other than **FCI** authorized service agencies will not be accepted.

Should the appliance prove defective in workmanship or material, the end user shall be granted repair or replacement only. Under no circumstances shall **FCI** be liable for any loss or damage, whether it be direct, consequential, or incidental, arising out of the use or incorrect use of the appliance.

In order to obtain warranty rights, the original invoice must be provided to the service agent to verify the date of purchase.

Some states do not allow limitations of incidental or consequential damages, therefore the above named limitations or exclusions may not apply.

In case of technical claims and to order service support please contact first the dealer where the FCI appliance was purchased!

FCI Home Appliances, LLC

Info@fciappliances.com

Phone: 1. 800. 926. 2032

Table des matieres

	Page
Précaution de Sécurité	16
Sécurité de la Table de Cuisson.....	16
Securité Personnelle.....	16
Avertissements pour l'Installation de Gaz et Electrique.....	17
Modèles et Identification des Pièces	18
Fonctionnement de la Table de Cuisson	19
Utilisation des Boutons de Commande	19
Suggestions d'Utilisation des Brûleurs	20
Brûleurs de Surface Etanches.....	20
Batterie de Cuisine	21
Caractéristiques des Matériaux.....	21
Nettoyage de la Table de Cuisson.....	23
Solution aux Problèmes	25
Assistance ou Service Après-Vente.....	25
GARANTIE FCI pour l'électroménager.....	26

Veillez prêter attention à ces symboles que vous rencontrerez dans ce manuel.



AVERTISSEMENT

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l'opérateur ou aux autres.
- Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'allumez aucun appareil électroménager.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez aucun téléphone de la maison.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez ses instructions.**
- **Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un service technique ou par le fournisseur de gaz.**



AVERTISSEMENT

- La non-observation des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner la mort ou des blessures sérieuses du fait d'un incendie ou d'une explosion.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.



IMPORTANT

Précaution de Sécurité

Veillez lire les instructions avant toute utilisation.

Sécurité de la Table de Cuisson



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures aux personnes, veuillez respecter ces précautions:

- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage familial normal. Voir La Garantie. Si vous avez des questions à poser, veuillez contacter le fabricant.
- Maintenez les allumeurs propres et secs pour qu'ils s'allument correctement et fonctionnent bien.
- Si un brûleur devait s'éteindre et le gaz s'échapper, ouvrez une fenêtre ou une porte. Attendez 5 minutes avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de ventilation.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser une feuille d'aluminium pour couvrir une quelconque partie de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson se trouve à proximité d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ou tout autre type de stores ne peuvent pas être soufflés sur ou à côté des brûleurs: ils pourraient prendre feu.

Securité Personnelle



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessures à personne au cas où la graisse de cuisson prendrait feu, veuillez vous comporter de la sorte:

- Si l'huile de cuisson devait prendre feu, **ÉTOUFFER LES FLAMMES** en bouchant le récipient avec un couvercle bien hermétique, un moule à gâteaux ou un autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur à gaz.
- **VEILLEZ À NE PAS VOUS BRÛLER.**
- Si les flammes ne s'éteignent pas, **ÉVACUER IMMÉDIATEMENT LE LOCAL ET APPELER LES POMPIERS.**
- N'utilisez ni eau ni torchons ou serviettes mouillés pour éteindre un feu dû à la graisse de cuisson, vous pourriez provoquer une violente explosion.
- **NE JAMAIS PRENDRE DANS LES MAINS UNE POËLE EN FEU**, vous pourriez vous brûler.
- Ayez **TOUJOURS** un **DÉTECTEUR DE FUMÉE EN ÉTAT DE MARCHÉ** à proximité de la cuisine.
- **FAITES FONCTIONNER LE VENTILATEUR DE LA HOTTE** lorsque vous flambez des aliments.

Pour réduire le risque de brûlures lorsque vous cuisinez, veuillez observer les conseils suivants:

- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer une pièce.
- Ne laissez pas les jeunes enfants ou les animaux seuls ou sans surveillance dans une pièce où un appareil électroménager est allumé. Ils ne devraient jamais avoir le droit de s'asseoir ou de se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.

ATTENTION

Ne pas conserver des objets qui pourraient intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de la table de cuisson.

- Ne pas stocker des matériaux inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson: **NE PAS TOUCHER LES GRILLES DU BRÛLEUR NI LA ZONE AUTOUR.**
- Ne prendre les récipients qu'à l'aide de maniques sèches: des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes créent de la vapeur qui peut vous brûler.
- Une table de cuisson avec un brûleur allumé ne doit jamais être laissée sans surveillance: un liquide qui bout et déborde crée de la fumée ou s'il est huileux peut prendre feu. Un débordement sur un brûleur peut étouffer la flamme partiellement ou totalement ou bloquer l'étincelle d'allumage. Dans le cas d'un débordement, éteindre le brûleur et vérifier son fonctionnement. S'il fonctionne normalement, vous pouvez le rallumer.
- Lorsque vous cuisinez, choisissez la position du bouton de commande de façon à ce que la flamme ne chauffe que le bas de la casserole et ne dépasse pas sur les côtés.
- Veillez à ce que des courants d'air provoqués par exemple par un ventilateur ne soufflent pas des matériaux inflammables en direction de la flamme ou ne fassent en sorte que la flamme dépasse les bords du récipient utilisé.
- Mettez toujours les poignées des récipients vers le centre de sorte qu'ils ne soient pas au-dessus d'autres plans de travail adjacents, d'autres brûleurs ou sur le bord de la table de cuisson.
- Quand vous cuisinez, veillez à porter des habits adéquats en évitant des habits lâches ou des manches tombantes.
- Au cas où vos habits prendraient feu, **LES ENLEVER ET SE ROULER PAR TERRE AUSSITÔT** pour éteindre les flammes.

- Ne jamais permettre que les habits ou les maniques ou tout autre matériau inflammable ne viennent en contact avec les brûleurs ou les grilles des brûleurs lorsqu'ils sont chauds.
- N'utiliser qu'un certain type de récipients en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d'autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.
- Ne jamais nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Certains détergents appliqués sur des surfaces chaudes provoquent des vapeurs nocives.

ATTENTION

Veillez à ce qu'aucune feuille d'aluminium, de plastique, de papier ou du tissu ne puisse venir au contact d'un brûleur chaud ou d'une grille chaude. Ne laissez pas les casseroles bouillir sans eau.

**AVERTISSEMENT**

La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié à une exposition potentielle à ces substances.

DANGER: Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

Avertissements pour l'Installation de Gaz et Electrique**Au cas où il faudrait procéder à l'installation de gaz propane**

La table de cuisson est prête à l'emploi avec du gaz naturel. Vous pouvez la transformer pour utiliser du gaz propane grâce au kit de conversion propane fourni avec la table de cuisson.

Vous assurer que l'unité installée est bien celle prédisposée.

**AVERTISSEMENT**

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié, un bureau technique ou le fournisseur de gaz.

ATTENTION

- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

ATTENTION

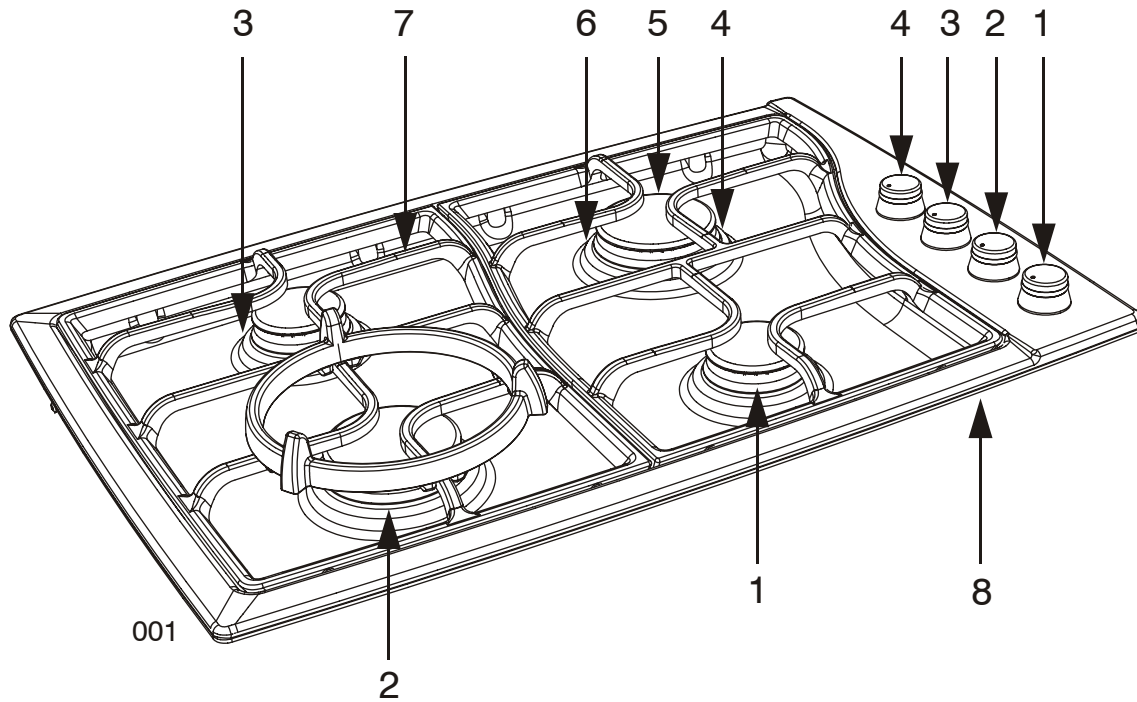
Au moment de brancher l'unité au gaz de propane, vous assurer que la bouteille de gaz est bien équipée avec son propre régulateur de haute pression. En outre, le régulateur de pression fourni avec la table de cuisson doit se trouver à l'entrée du tuyau de gaz de cet appareil.

En cas de panne de courant

Si pour une quelconque raison un bouton de commande est allumé mais il n'y a pas de courant pour que l'allumeur électrique de la table de cuisson fonctionne, ÉTEINDRE la table de cuisson, attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe, puis allumer manuellement.

Pour allumer le brûleur manuellement, portez avec précaution la flamme d'une allumette à la hauteur des orifices du brûleur, enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position HI jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Alors, vous pouvez mettre le bouton de commande sur la position désirée.

Modèles et Identification des Pièces



- Position 1) Brûleur de 1.300 à 6.300 Btu/h et bouton de commande
- Position 2) Brûleur de 1.700 à 15.000 Btu/h et bouton de commande
- Position 3) Brûleur de 1.300 à 9.000 Btu/h et bouton de commande
- Position 4) Brûleur de 1.700 à 12.000 Btu/h et bouton de commande
- Position 5) Chapeau du brûleur
- Position 6) Diffuseur de flamme
- Position 7) Grilles
- Position 8) Modèle et numéro de série (base de la table de cuisson)

Fonctionnement de la Table de Cuisson

Utilisation des Boutons de Commande

Lorsque vous positionnez les boutons de commande sur LITE, les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface.

Avant d'allumer un brûleur, placez le récipient sur la grille. Ne pas allumer un brûleur si le récipient est vide ou s'il n'y a pas de casserole sur la grille.

Pour allumer:

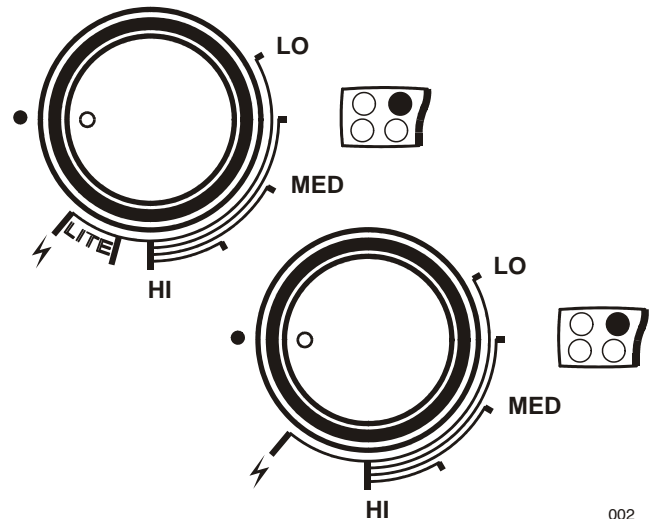
1. Poussez à fond le bouton de commande et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Vous entendrez un "clic" sur les quatre brûleurs de surface, mais seul le brûleur dont le bouton de commande est sur LITE s'allumera.
2. Placez le bouton sur une position entre HI et LO. Utilisez le tableau suivant comme référence pour graduer les intensités de la flamme et de la chaleur.

Modèle avec un ré-allumage automatique

Cet appareil électroménager est doté d'une fonction de ré-allumage automatique grâce à un allumeur à étincelles situé près de chaque brûleur. Les brûleurs sont conçus pour s'allumer à chaque rotation de soupape qui laisse entrer assez d'air pour maintenir la flamme allumée et pour se ré-allumer automatiquement lorsque la flamme s'est éteinte à cause d'un courant d'air ou d'une autre circonstance adverse. Veuillez noter que ce ré-allumage automatique n'est pas une caractéristique de sécurité mais s'entend comme une commodité en plus.

La table de cuisson utilise l'allumeur électronique pour allumer le brûleur. Chaque brûleur a son propre allumeur. Lorsque vous allumez n'importe quel brûleur de la table de cuisson, tous les allumeurs réagissent et émettent une étincelle. Ne touchez pas les brûleurs lorsque les allumeurs fonctionnent (font des étincelles). Si la flamme d'un brûleur s'éteint, l'allumeur électronique émet des étincelles sur tous les brûleurs pour ré-allumer la flamme.

Signification des positions



002

LITE	Pour allumer le brûleur
HI	Pour démarrer la cuisson. Pour porter un liquide à ébullition
Medium HI	Pour maintenir une ébullition rapide Pour dorer les aliments rapidement Pour frire du poulet
MED	Pour maintenir une ébullition lente Frire ou sauter les aliments Cuisiner des soupes, des sauces ou des ragoûts
Medium LO	Pour cuisiner à l'étouffée ou à la vapeur Pour mijoter
LO	Pour maintenir les aliments au chaud Pour faire fondre le chocolat ou le beurre



AVERTISSEMENT

Ne permettez pas que le diamètre de la flamme du brûleur dépasse les bords du récipient utilisé. Lorsque vous ne cuisinez pas, éteignez tous les boutons de commande. La non-observation de ces instructions peut entraîner la mort ou causer un incendie.

Suggestions d'Utilisation des Brûleurs

Utilisez les brûleurs avant droit, arrière droit et arrière gauche pour mijoter ou cuire des petites quantités d'aliments dans de petites casseroles.

Utiliser le brûleur POWER situé à l'avant gauche de la table pour porter des liquides à une ébullition rapide, pour cuisiner de grandes quantités de nourriture ou pour frire des aliments qui requièrent de grandes casseroles.

Flammes des Brûleur

Allumez chacun des brûleurs. Les flammes doivent être bleues sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas trembler ni se soufler. Le cône inférieur de la flamme doit avoir une longueur entre 1/2" et 3/4" long.

Brûleurs de Surface Etanches

IMPORTANT: Ne pas obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation autour des bords de la grille du brûleur.

Chapeau du brûleur et diffuseur de gaz

Maintenez toujours le chapeau du brûleur et le diffuseur de gaz en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface. Ces deux éléments doivent toujours être propres si vous voulez pouvoir allumer facilement et avoir une flamme constante. Bien nettoyer ces éléments après chaque débordement et effectuer un nettoyage périodique selon la section «Nettoyage général».

Base du brûleur et injecteur

Pour allumer correctement, le gaz doit circuler librement à travers l'orifice de l'injecteur. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent l'ouverture de l'orifice. Le protéger durant le nettoyage.

Avant d'allumer le brûleur, vous assurer que:

- Le pivot du diffuseur de gaz est bien aligné avec la rainure de la base du brûleur.
- Le pivot du chapeau est bien aligné avec la rainure du diffuseur de gaz.

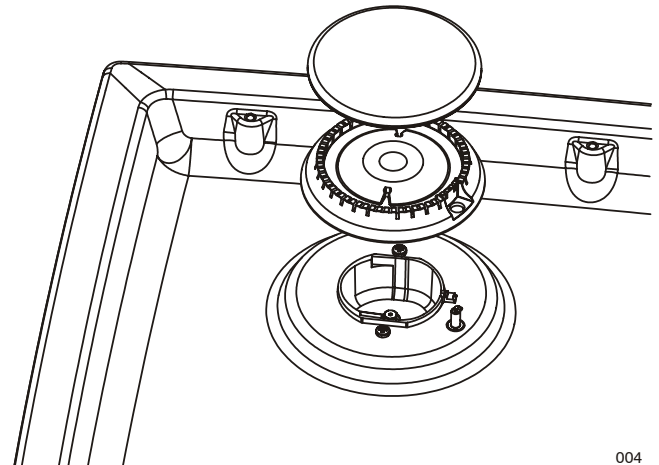
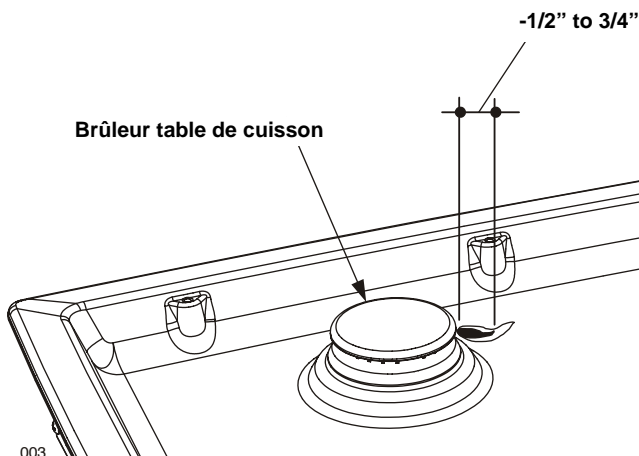
Orifices du brûleur

Contrôlez périodiquement les flammes du brûleur. La couleur d'une flamme normale est bleue et non pas jaune. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent les orifices du brûleur.

Comment nettoyer le brûleur à gaz:

IMPORTANT: Avant de nettoyer, bien vérifier que tous les boutons de commande sont éteints et que la table de cuisson est froide.

1. Enlevez le chapeau du brûleur de la base du brûleur et nettoyez en suivant les instructions de la section de nettoyage.
2. Enlevez le diffuseur du brûleur. Nettoyez l'ouverture du tuyau de gaz ainsi que la rainure du brûleur en suivant les instructions de la section de nettoyage.
3. Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide. Il est important que l'orifice de l'injecteur ne s'obstrue pas avec des produits détergent ou autres.
4. Remettez en place le diffuseur et le chapeau du brûleur en veillant à ce que les pivots soient bien dans l'alignement des rainures.
5. Allumez le brûleur. S'il ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau et le diffuseur sont bien alignés. Si le brûleur ne devrait toujours pas s'allumer, ne pas effectuer la réparation vous-même mais contactez un réparateur spécialisé.



003

004

Batterie de Cuisine

IMPORTANT: Ne jamais laisser des casseroles vides cuire sur une surface de cuisson chaude ou sur un brûleur chaud. Le récipient idéal pour cuisiner a une base plate, des bords droits et un couvercle qui ferme hermétiquement. Il doit avoir une épaisseur de moyenne à large. Des finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson.

Les récipients de cuisine peuvent être en aluminium ou en cuivre, cependant si leur base est en aluminium ou en cuivre, ils peuvent laisser des marques indélébiles sur la table de cuisson ou sur les grilles.

Selon le matériau du récipient, la chaleur se transmet plus ou moins vite et de manière plus ou moins égale ce qui évidemment affecte les résultats de cuisson.

Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que le matériau de la base.

Par exemple, un récipient en aluminium avec une finition anti-adhérente prendra les propriétés de l'aluminium.

Consultez la liste suivante pour reconnaître les caractéristiques de chaque type de matériau.

Caractéristiques des Matériaux

Aluminium: chauffe rapidement et de façon uniforme. Convient à tous les types de cuisine. Une épaisseur moyenne à large est parfaite pour la plupart des tâches de cuisson.

Fer forgé: chauffe lentement et de manière uniforme. Idéal pour dorer et frire, il maintient bien la chaleur pour les plats devant cuire à feu lent.

Céramique ou vitrocéramique: suivre les instructions du fabricant. Chauffe lentement mais de manière irrégulière. Donne les meilleurs résultats à des températures basses ou moyennes.

Cuivre: chauffe très rapidement et de manière uniforme.

Faïence: suivre les instructions du fabricant. L'utiliser sur feu bas.

Porcelaine émaillée sur acier ou acier inoxydable: voir acier inoxydable ou fer forgé.

Acier inoxydable: chauffe rapidement mais de manière inégale.

La base ou le noyau en aluminium sur de l'acier inoxydable permet un réchauffement uniforme.

Le Diamètre de la Casserole Doit Correspondre au Diamètre de la Flamme

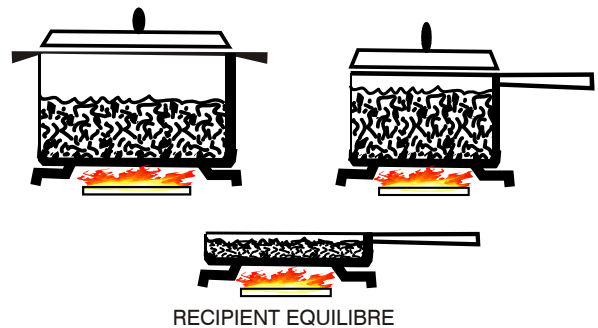
La flamme devrait avoir le même diamètre (ou un petit peu moins) que la base du récipient. Ne pas utiliser des petits récipients sur une flamme haute car les flammes pourraient brûler les côtés du récipient. Des récipients hors-mesure qui occupent deux brûleurs, doivent être placés de l'avant vers l'arrière et non pas sur deux brûleurs côte à côte.

Utiliser des récipients équilibrés

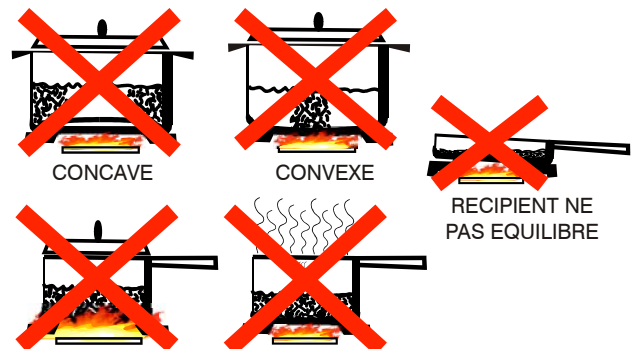
Les casseroles doivent être stables sur les grilles de la table de cuisson, elles ne doivent pas osciller. Centrer le récipient sur le brûleur.

Utiliser un couvercle qui s'adapte parfaitement sur le récipient

Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.



! AVERTISSEMENT



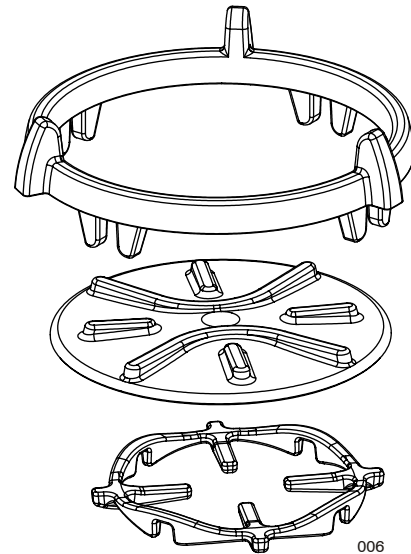
NE PAS UTILISER PETITS RECIPIENTS SUR FLAMME HAUTE UTILISER COUVERCLE QUI S'ADAPTE PARFAITEMENT

Utilisation d'un plat wok: si vous utilisez un plat avec le fond wok rond, utilisez un anneau de wok de support accessoire «FCI» fourni avec les modèles : xxxxx-xxxxx-xxxxx.

Utilisation d'une plaque d'ébullition: pour faire bouillir les potages et les soupes ou faire fondre du chocolat, utilisez la plaque de l'ébullition accessoire «FCI». La plaque d'ébullition distribue la chaleur uniformément et doucement.

Utilisation d'un adaptateur de plat: cet accessoire a été conçu pour permettre une bonne utilisation de la batterie de cuisine également avec des casseroles très petites. Il est recommandé d'utiliser cet accessoire avec des brûleurs de faible puissance.

Les cocotes minutes et cuiseurs sous pression doivent répondre aux mêmes exigences que celles décrites ci-dessus. Après avoir mené les aliments à ébullition, utilisez la chaleur la plus faible possible pour maintenir l'ébullition ou la pression (pour les cocottes minutes ou les cuiseurs sous pression).



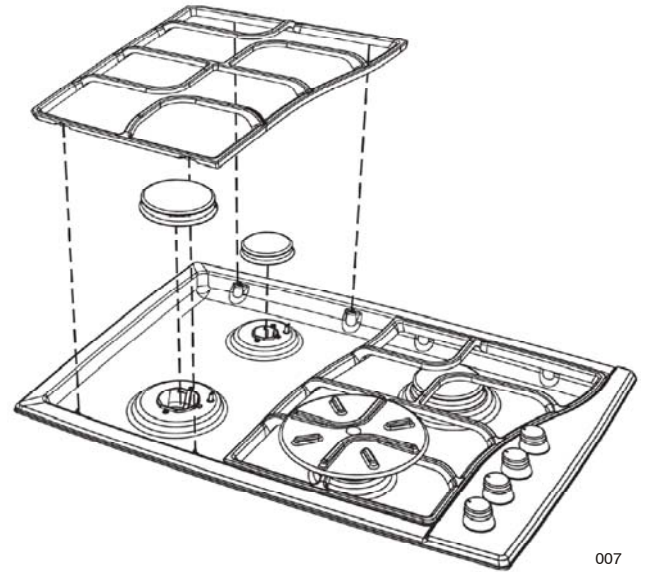
Nettoyage de la Table de Cuisson

Vous pouvez en toute sûreté nettoyer la table de cuisson à l'aide d'une éponge humide et savonneuse, puis la rincer et l'essuyer. Dans le cas de taches tenaces, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

ATTENTION

- Avant de commencer à nettoyer, vous assurer que les brûleurs sont bien éteints et que les grilles sont froides.
- Parmi les détergents adaptés, toujours choisir le plus doux. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des serviettes en papier propres.
- Frottez les finitions de l'acier inoxydable dans le sens du grain. Bien sécher afin d'éviter les taches d'eau.
- Ne jamais nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après avoir fini de nettoyer et avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson, remettez les pièces à leur place.

Les produits d'entretien conseillés ci-dessous et à la page suivante indiquent le type de détergents et ne constituent en aucune façon une forme de publicité d'une marque en particulier. Lisez les instructions d'emploi de chaque produit avant de l'utiliser.



007

Table de Cuisson / Produits d'Entretien Conseillés

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Base du brûleur (alliage aluminium)	Chiffon humide.	Maintenez l'injecteur de gaz propre et empêchez les produits nettoyants ou d'autres matériaux d'entrer dans l'orifice de l'injecteur.
Diffuseur de flamme (alliage aluminium)	<ul style="list-style-type: none"> • Détergent et eau chaude: rincez et séchez. • Brosse à dent nylon à poils durs pour nettoyer les orifices. Produits nettoyants abrasifs: revere ware® metal polish. Suivre les instructions sur la boîte. Utilisez Brillo® ou des tampons S.O.S.®. Rincer et sécher.	Frottez doucement en un mouvement circulaire. Des produits nettoyants pour aluminium peuvent dépolir la surface. Pour nettoyer l'orifice du diffuseur, utilisez une brosse à dent ou une agrafe ouverte.
Chapeau du brûleur et grille (porcelaine émaillée sur fer forgé)	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non-abrasifs: eau chaude et détergent, Fantastic, Formula 409. Rincez et séchez immédiatement. • Produits nettoyants doux: Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits nettoyants abrasifs pour taches rebelles: paillettes métalliques imbibées de savon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes: les soulever avec précaution, les placer sur une surface protégée. • Il est normal de trouver boursouflures/ craquelures/ éclats étant donné les températures extrêmes sur les tiges de la grille et les rapides changements de température. • Des débordements de substances acides ou sucrées peuvent détériorer l'émail. Nettoyez tout de suite. • Des produits nettoyants abrasifs, si utilisés trop souvent ou trop vigoureusement peuvent à la longue endommager l'émail.

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Finition externe (porcelaine émaillée)	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse. Rincez et bien essuyez. • Produits nettoyants non-abrasifs: ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. • Produits nettoyants abrasifs doux: Bon Ami®, Ajax® et Comet®. • Produits nettoyants liquides: Kleen King®, Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les débordements de substances acides ou surcristallines endommagent l'émail. Nettoyez immédiatement. • Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon mouillé sur la porcelaine chaude. • Quand vous utilisez des produits abrasifs, toujours les appliquer en exerçant une pression minimum.
Boutons de commande (plastique)	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez tout de suite. • Si nécessaire, retirez les boutons (tirer vers le haut). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas faire tremper les boutons. • Ne pas utiliser des produits pour nettoyer ou frotter qui sont abrasifs. • Ne pas remettre les boutons en forçant sur le pivot de la soupape. • Pour extraire les boutons du panneau de commande, les tirer droit vers soi. • Lorsque vous remettez les boutons, vous assurer qu'ils sont en position OFF. Ne pas enlever le tampon d'étanchéité sous les boutons.
Finition externe (acier inoxydable)	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non-abrasifs: eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409. Rincez et essuyez tout de suite. • Crème nettoyante Stainless Steel Magic® pour protéger la finition contre les taches et les marques et rehausser l'aspect. • Taches d'eau rebelles: vinaigre blanc de cuisine. • Produits nettoyants abrasifs doux: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminium & stainless steel, Bon Ami®. • Contre la décoloration due à la chaleur: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches et des marques aussi longtemps que vous nettoyez bien et protégez la surface. • Ne jamais laisser des taches d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable, même un court instant. • Frottez légèrement dans le sens de la finition. • Le chlore ou certains composants de chlore dans les détergents sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Avant d'utiliser un détergent, vérifier sa composition sur l'étiquette. • Appliquez les produits nettoyants abrasifs avec le minimum de pression possible, particulièrement sur les lignes dessinées.
Allumeurs (céramique)	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez avec précaution à l'aide d'un bout de coton humidifié avec de l'eau, de l'ammoniaque ou Formula 409®. • Enlevez la saleté en frottant doucement avec un cure-dent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Évitez d'utiliser trop d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. • Enlevez tout reste de tissu qui serait resté accroché après le nettoyage.

Solution aux Problèmes

Si vous avez quelques problèmes, essayez les solutions proposées ci-dessous. Ceci pourrait vous éviter des frais de service inutiles.

L'allumage ne fonctionne pas

- **Le câble électrique est-il bien branché?**
Branchez l'appareil à une prise à 3 fils reliée à la terre.
- **Est-ce un fusible ou le disjoncteur différentiel qui a sauté?**
Remplacez le fusible ou ré-enclencher le disjoncteur.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs sont utilisés?**
Allumez n'importe quel brûleur de surface afin de libérer l'air dans les conduites de gaz.
- **Le bouton de commande est-il sur la bonne position?**
Enfoncez le bouton avant de le tourner vers la position désirée.
- **Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".

Les flammes des brûleurs sont inégales, jaunes et/ou font du bruit

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Lire la section " Brûleurs de surface étanches".
- **Les chapeaux des brûleurs sont-ils bien en place?**
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
- **Vous utilisez du gaz propane?**
L'appareil a peut-être été mal converti. Contactez un technicien d'entretien.

Les brûleurs font un bruit sec

- **Le brûleur est-il humide?**
Le laisser sécher.
- **Le chapeau et le diffuseur de gaz sont-ils bien en place?**
Assurez-vous que les pivots sont bien alignés et lisez la section "Brûleurs de surface étanches".

Chaleur excessive autour des récipients utilisés

- **Le récipient a-t-il la bonne taille?**
Utilisez un récipient qui ait plus ou moins le même diamètre que celui de l'aire de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. Les récipients ne devraient pas dépasser de plus de 1 in. (2,5 cm) l'aire de cuisson.

Les résultats de cuisson ne sont pas ceux escomptés

- **Utilisez-vous le bon récipient?**
Lire la section "Batterie de cuisine".
- **Avez-vous mis le bouton sur la position correcte?**
Lire la section "Utilisation des boutons de commande".

Assistance ou Service Après-Vente

Avant d'appeler l'assistance ou le service après-vente, veuillez bien vérifier la section « Solution aux problèmes ». Ceci peut vous faire économiser le coût d'un appel à un centre de service. Si vous avez cependant besoin d'aide, suivre les indications ci-dessous. Lorsque vous appelez, soyez prêt à indiquer la date d'achat, le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à vos questions.

Données de Service

L'emplacement du numéro de série sur le produit il est situé sur la base de la table de cuisson. Voyez Page 18. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation ou Occupancy _____

GARANTIE FCI pour l'électroménager

Durée de garantie :

FCI garantit pour le Canada et les Etats-Unis 24 mois d'entière garantie depuis la date d'achat indiquée sur la facture à l'utilisateur final. Pendant cette période **FCI** payera le coût des pièces de remplacement et du travail fourni pour réparer l'appareil.

Pour obtenir la garantie, veuillez garder la facture originale et le bon de livraison.

Aux Etats-Unis, une provision unique supplémentaire **FCI** est appliquée. Cette provision déclare que si une panne a lieu après les deux ans de garantie, commençant du premier jour 25^e mois au dernier jour du 36^e mois après la date d'achat, **FCI** payera à l'utilisateur directement une somme de \$ 50.00 pour le dépannage provenant d'une panne technique. Cette contribution au service est limitée uniquement à une réclamation par client dans la troisième année après la date d'achat. Pour que cette contribution soit possible, le client doit remplir le "Coupon de contribution de la garantie" complètement et envoyez le coupon à l'adresse donnée avec la copie de la facture de l'achat original et le bordereau de réparation. Le "Coupon de contribution de la garantie" est compris dans le Manuel des utilisateurs dans l'emballage original de l'appareil.

La 3^e année de provision de garantie n'e s'applique pas aux produits **FCI** vendus au Canada. selon cette garantie, le dépannage n'est prévu que pas une station de dépannage **FCI** agréée.

Garantie :

Lisez le Manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser l'appareil pour la première fois !

Cette garantie s'applique aux appareils **FCI** uniquement pour une utilisation domestique. Nos appareils ne sont pas conçus pour une utilisation commerciale. Cette garantie n'est uniquement valide pour le premier acheteur et n'est pas transférable.

Pendant la durée de la garantie, **FCI** pourra réparer ou remplacer le produit à sa discrétion sans faire payer les pièces ou le travail.

La garantie ne couvre pas :

1. Les dégâts sur l'appareil provoqués intentionnellement ou accidentellement.
2. Une installation incorrecte ou une mauvaise connexion à l'alimentation électrique
3. Si l'appareil a été modifié
4. Des mauvais fonctionnements dus à une mauvaise utilisation ou dans des conditions professionnelles
5. Les dégâts de la foudre, du feu ou de flamme
6. Les catastrophes naturelles
7. Si un rajout ou une pièce a été rajouté à l'appareil, qui n'est pas un original fourni par **FCI**
8. Les appels au Service pour des instructions sur l'utilisation de l'appareil
9. Les appels pour remplacer les fusibles ou pour remettre le disjoncteur
10. La rupture des surfaces de verre en céramique les tableaux de cuisson électriques
11. Les réclamations cosmétiques comme les rayures sur les pièces en acier inoxydable sont uniquement sous une garantie limitée, et elles doivent être revendiquées dans les deux semaines après la date d'achat.
12. La garantie dans l'Etat d'Alaska est limitée. Le coût de transport à l'agence de service ou le coût de déplacement, pour le technicien de service pour le déplacement chez vous par le propriétaire du produit.

Cette garantie couvre uniquement l'appareil et ses composants. Les dégâts provoqués sur des objets en contact direct ou placés près de l'appareil sont généralement exclus de la garantie. Les charges de tierces parties autres que celles des agences agréées par **FCI** ne seront pas acceptées.

Si l'appareil était défectueux à cause d'une erreur humaine ou du matériel, l'utilisateur final doit pouvoir le réparer ou le remplacer sous garantie. Dans aucune circonstance, **FCI** ne doit être considéré responsable de perte ou d'endommagement, même direct, consécutif ou accidentel de la part de l'utilisateur, ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Afin d'obtenir les droits de garantie, la facture originale doit être fournie à l'agent de service pour vérifier la date d'achat.

Certains Etats ne permettent pas de limitations des dégâts consécutifs ou accidentels, par conséquent les limitations citées ci-dessus ou les exclusions ne sont pas appliquées.

En cas de réclamations techniques ou un support de dépannage veuillez contacter d'abord votre revendeur où vous avez acheté votre appareil FCI !

FCI Home Appliances, LLC

Info@fciappliances.com

Phone: 1. 800. 926. 2032

Tabela de Contenido

	Pagina
Instrucciones de Seguridad.....	28
Seguridad de la Placa de Cocción	28
Seguridad Personal	28
Advertencias para Instalación de Gas y Eléctrica	29
Modelos e Identificación de Componentes ..	30
Funcionamiento de la Placa de Cocción	31
Uso de los Mandos	31
Sugerencias de Uso de los Quemadores.....	32
Quemadores de Superficie Bien Sellados.....	32
Recipientes de Cocina.....	33
Características de los Materiales	33
Limpieza de la Placa de Cocción.....	35
Solución de Problemas	37
Servicio de Asistencia Técnica	37
FCI GARANTÍA para electrodomésticos	38

Preste la debida atención a los siguientes símbolos que encontrará en el manual.



ADVERTENCIA

- Este es el símbolo de los avisos relacionados con la seguridad: alerta sobre potenciales peligros que pueden derivar en muerte o daños a las personas.
- Si no sigue estas instrucciones, puede correr peligro de muerte o de resultar gravemente herido.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

QUÉ HACER SI DETECTA OLOR A GAS

- No encienda ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono desde su vivienda.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde la casa de algún vecino. Siga las instrucciones que le dé.
- Si no consigue localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por un instalador calificado, un servicio técnico o por el proveedor de gas.



ADVERTENCIA

- La inobservancia de las indicaciones recogidas en este manual puede derivar en muerte o en daños a las personas.
- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este ni otro electrodoméstico.


IMPORTANTE
Instrucciones de Seguridad

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

Seguridad de la Placa de Cocción

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños a las personas, tome las siguientes precauciones:

- Este dispositivo ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico normal. Lea la Garantía que encontrará al final de este documento. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante.
- La placa de cocción debe ser instalada por un técnico cualificado. Haga que el instalador le muestre dónde se encuentra la llave de paso del gas.
- No repare ni sustituya ningún componente del electrodoméstico a no ser que esté explícitamente recomendado en este manual. Cualquier otra operación debe ser efectuada por un técnico cualificado.
- Mantenga los encendedores limpios y secos para lograr un encendido y rendimiento óptimos de los quemadores.
- En caso de que un quemador se apague y haya una fuga de gas, abra una ventana o una puerta. Espere al menos 5 minutos antes de volver a utilizar la placa de cocción.
- No obstruya el flujo de combustión ni el de ventilación.
- No utilice papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se encuentra cerca de una ventana, asegúrese de que no haya cortinas, estores o cualquier otro elemento que cubra la ventana que pueda volar cerca de los quemadores: podría incendiarse.

Seguridad Personal

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de daños a las personas, en caso de que el aceite con el que cocina prenda fuego, siga los pasos siguientes:

- Si el aceite en el que está cocinando prende fuego, puede **EXTINGUIR LAS LLAMAS** con una tapa que encaje bien con la sartén y la cubra por completo, o bien con una bandeja de horno o algún tipo de bandeja de metal. Después, apague el quemador.
- **SI TIENE CUIDADO, EVITARÁ QUEMADURAS.**
- Si las llamas no se apagan inmediatamente, **SALGA DE LA HABITACIÓN Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
- No utilice agua, ni trapos o toallas húmedos para apagar un fuego provocado por aceite. Podría provocar una violenta explosión.
- **NUNCA COJA UNA SARTÉN EN LLAMAS:** podría quemarse.
- Tenga **SIEMPRE** un **DETECTOR DE INCENDIOS** que funcione correctamente cerca de la cocina.
- **DEJE SIEMPRE LA CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS ENCENDIDA** cuando flambee alimentos.

Para reducir el riesgo de quemaduras mientras cocina, siga los siguientes consejos:

- No utilice jamás la placa de cocción para calentar una habitación.
- No deje a niños o mascotas solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.

PELIGRO

No almacene objetos que puedan llamar la atención de los niños ni encima ni detrás de la placa de cocción.

- No almacene materiales inflamables sobre la placa de cocción ni cerca de ella.
- Cuando utilice la placa de cocción: **NO TOQUE LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES NI LA ZONA QUE ESTÁ INMEDIATAMENTE ALREDEDOR.**
- Utilice únicamente paños o manoplas de cocina secos para manejar los recipientes: si utiliza manoplas húmedas o mojadas en superficies calientes, podría quemarse con el vapor del agua.
- No deje jamás la placa de cocción sin supervisión mientras esté encendida. Las salpicaduras de los recipientes provocan humo y si se derrama grasa, puede prender fuego. Una salpicadura en un quemador puede apagar parte de la llama o la llama entera, o impedir que la chispa prenda. Si se derrama algún alimento, apague el quemador y compruebe que funciona correctamente. Si el quemador funciona con normalidad, puede volver a encenderlo.
- Cuando esté cocinando, gradúe la intensidad de la llama de forma que caliente únicamente la base de la sartén: las llamas no deben sobresalir de la base.
- Asegúrese de que no haya corrientes de aire (como las provocadas por ventiladores) que conduzcan materiales inflamables hacia las llamas o que extiendan la llama más allá de los bordes del recipiente que esté utilizando.
- Coloque siempre los mangos de los utensilios hacia dentro, de forma que no se sitúen sobre las áreas de trabajo colindantes, los quemadores o el borde de la placa de cocción.
- Cuando cocine, utilice siempre la vestimenta adecuada. No utilice nunca ropa demasiado holgada ni mangas colgantes.

- En caso de que la ropa prenda fuego, DÉJESE CAER AL SUELO DE INMEDIATO Y GIRE SOBRE SÍ MISMO para extinguir las llamas.
- No permita que la ropa, los trapos de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores o las parrillas de los quemadores cuando estén calientes.
- Utilice únicamente recipientes adecuados para cocinas de gas, como determinados tipos de cristal, cerámica vidriada refractaria, barro u otros utensilios vitrificados.
- No limpie la placa de cocción mientras esté caliente. Algunos limpiadores producen un humo nocivo si se utilizan en superficies calientes.

PELIGRO

No permita que los quemadores ni las parrillas entren en contacto con papel de aluminio, plástico o tela mientras estén calientes. Y tampoco coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.



ADVERTENCIA

La ley de Agua potable y sustancias tóxicas de California obliga al Gobernador de California a publicar una lista de sustancias químicas conocidas en el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos y además, obliga a las empresas a advertir a las personas si creen que van a estar expuestas a tales sustancias químicas.

Este producto contiene una sustancia química que figura en la lista de sustancias peligrosas del Estado estadounidense de California y que se conoce como causante de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos.

Este electrodoméstico puede provocar una baja exposición a algunas de las sustancias de la lista, incluidos el benceno, el formaldehído, el monóxido de carbono, el tolueno y el hollín.

Advertencias para Instalación de Gas y Eléctrica

En caso de que deba efectuar una instalación de gas propano

La placa de cocción ha sido diseñada para ser utilizada con gas natural.

Pero puede transformarse para utilizarse con gas propano utilizando el kit de conversión para gas propano que le ha sido entregado con la placa de cocción. Asegúrese de que la unidad que está usted instalando es la adecuada para el tipo de gas que va a utilizar. Lea la información técnica que se encuentra bajo la placa de cocción (lea las instrucciones de instalación).



ADVERTENCIA

La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado, una agencia técnica o el proveedor de gas.

PELIGRO

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de red de la pared antes de comenzar la revisión o las operaciones de mantenimiento.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.
- No corte ni retire el tercer cable (el cable de tierra) del cable del aparato, bajo ninguna circunstancia.

PELIGRO

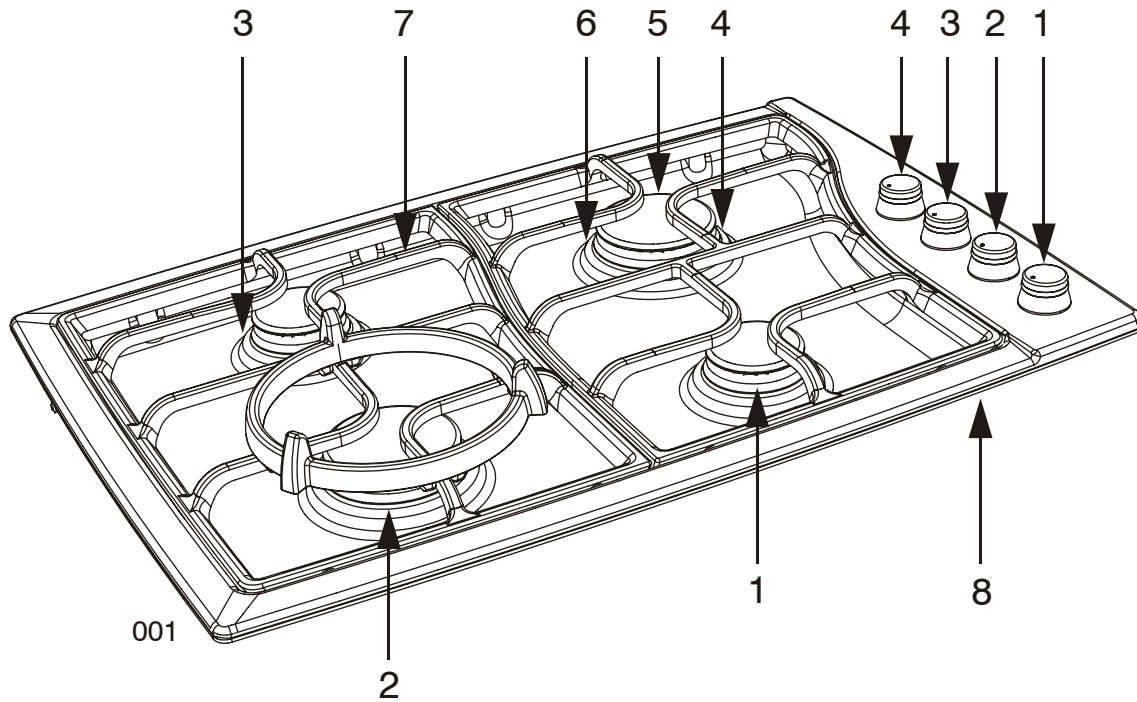
Cuando conecte la unidad al gas propano, asegúrese de que la bombona de propano está equipada con su propio regulador de alta presión. Además, el regulador de presión que se suministra con la placa de cocción debe estar en el conducto de entrada de gas de la placa de cocción.

En caso de interrupción del suministro eléctrico

Si por algún motivo, enciende un quemador y no hay energía eléctrica para operar el encendedor electrónico de la placa de cocción, ponga en posición de APAGADO todos los mandos de la placa de cocción y espere 5 minutos para que se disipe el gas que haya podido salir antes de encender el quemador de forma manual.

Para encender el quemador manualmente, acerque con cuidado una cerilla encendida a los orificios del quemador y presione y gire el mando correspondiente hasta la posición HI (alta), hasta que se encienda la llama. Después, gire el mando para graduar la llama a la intensidad deseada.

Modelos e Identificación de Componentes



- Posición 1) Quemador de 1.300 a 6.300 Btu/h y mando correspondiente
- Posición 2) Quemador de 1.700 a 15.000 Btu/h y mando correspondiente
- Posición 3) Quemador de 1.300 a 9.000 Btu/h y mando correspondiente
- Posición 4) Quemador de 1.700 a 12.000 Btu/h y mando correspondiente
- Posición 5) Tapa de quemador
- Posición 6) Difusor de llama
- Posición 7) Parrilla
- Posición 8) Modelo y número de serie (base de la placa de cocción)

Funcionamiento de la Placa de Cocción

Uso de los Mandos

Cuando coloque los mandos de control en la posición LITE (encender), los encendedores eléctricos encenderán automáticamente todos los quemadores. Antes de encender un quemador, coloque un recipiente lleno sobre la parrilla. No encienda un quemador si no ha colocado antes un recipiente lleno sobre la parrilla.

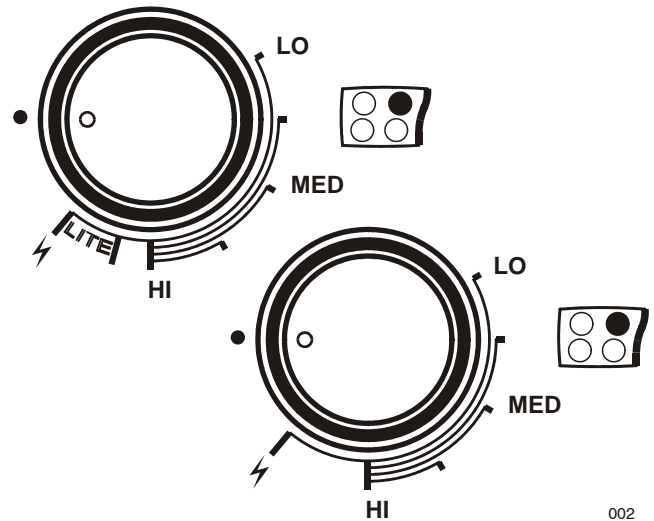
1. Presione y gire el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Oirá un “clic” en los cuatro quemadores de la placa de cocción, pero solo producirá llamas el quemador cuyo mando de control está en posición LITE (encender).
2. Gire el mando de control hasta cualquier posición entre HI (alta) y LO (baja). Utilice la tabla de la derecha como referencia para graduar la intensidad de la llama y del calor

Modelo con re-encendido automático

Este electrodoméstico está dotado de una función de re-encendido automático. Cerca de cada quemador hay un encendedor. Los quemadores están diseñados para encenderse cada vez que se rote una válvula que admita el suficiente flujo de gas para mantener una llama encendida y, si la llama se apaga por una corriente de aire o alguna otra circunstancia adversa, están preparados para volver a encenderse de forma automática. Tenga en cuenta que el re-encendido automático no es una medida de seguridad, sino una característica añadida a la placa de cocción para su comodidad.

La placa de cocción utiliza un encendedor electrónico para encender el quemador. Cada quemador tiene su propio encendedor. Cuando usted enciende un quemador, todos los encendedores emiten una chispa. No toque los quemadores cuando los encendedores estén funcionando. Si la llama de algún quemador se apaga, el encendedor electrónico emitirá chispas en todos los quemadores de forma automática para volver a encender la llama.

Consejos de Cocina



LITE (encender)	Para encender el quemador
HI (alta)	Para empezar a cocinar. Para llevar líquidos a ebullición rápidamente.
Medium HI (media-alta)	Para mantener una ebullición rápida. Para dorar alimentos rápidamente. Para freír pollo.
MED (media)	Para mantener una ebullición lenta. Freír o saltear alimentos. Cocinar sopas y salsas.
Medium LO (media-baja)	Para cocinar al vapor y estofados. Para hervir a fuego lento
LO (baja)	Para mantener los alimentos calientes. Para derretir chocolate o mantequilla.



ADVERTENCIA

No permita que el diámetro de la llama sobresalga por el borde del recipiente que está utilizando para cocinar.

Cuando no esté cocinando, apague todos los mandos. La inobservancia de estas instrucciones puede derivar en muerte o incendio.

Sugerencias de Uso de los Quemadores

Para hervir a fuego lento o cocinar pequeñas cantidades de alimentos que no necesiten una gran intensidad de calor, utilice los quemadores frontal derecho, trasero derecho o trasero izquierdo. Utilice el quemador POWER (situado en la parte frontal, a la izquierda) para llevar líquidos a ebullición de manera rápida, cocinar grandes cantidades de alimentos o para freír alimentos grasos que requieran una gran intensidad de calor.

Las Llamas del Quemador

Encienda todos los quemadores. Las llamas deberían ser de color azul con un toque de amarillo. No deberían agitarse o alejarse del quemador. El cono interior de la llama debería ser de entre 1/2" (1,2 cm) y 3/4" (1,9 cm) de largo.

Quemadores de Superficie Bien Sellados

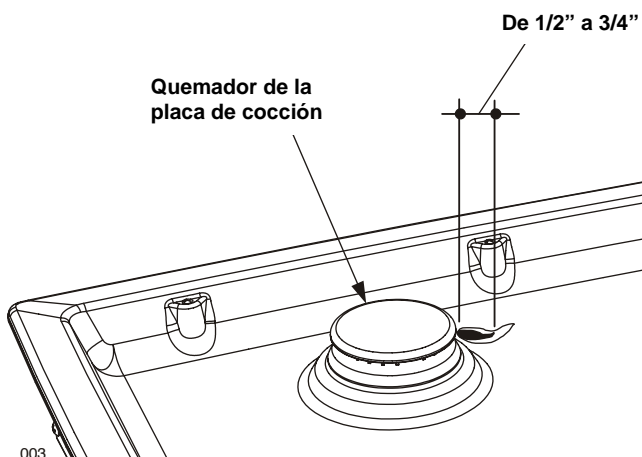
IMPORTANTE: No obstruya el caudal de combustión de la ventilación del aire alrededor de los lados de la rejilla del quemador.

Tapa del quemador y difusor de gas

Cuando use una superficie del quemador tenga cuidado siempre de que la tapa del quemador y el difusor del gas están en su lugar. Si la tapa del quemador y el difusor están limpios, esto puede prevenir una ignición escasa y una llamas desiguales. Limpie siempre estas partes tras un derramamiento y como rutina limpie siguiendo las recomendaciones que se indican en la sección "Limpieza General".

Base del quemador e inyector

el gas debe fluir sin obstáculos por el orificio del inyector para prender correctamente. Mantenga la zona del inyector limpia e impida que los restos de alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material bloqueen la abertura del orificio. Protéjalo durante la limpieza.



003

Antes de encender el quemador, asegúrese de que:

- El difusor de llama está correctamente alineado con la ranura de la base del quemador.
- La tapa esté correctamente alienada con la ranura del difusor de llama.

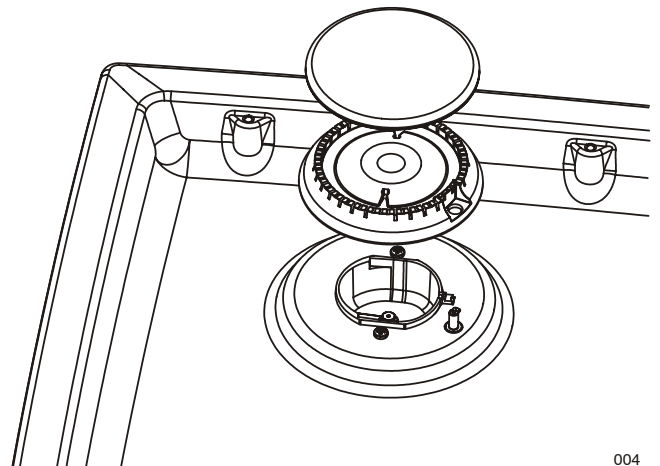
Ranuras de los quemadores

Compruebe periódicamente las llamas que emite el quemador. El color de una llama normal es azul, no amarillo o naranja. Mantenga la zona limpia e impida que salpicaduras o restos de alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material entren en los ranuras de los quemadores.

Cómo limpiar los quemadores:

IMPORTANTE: Antes de empezar a limpiar, asegúrese de que todos los mandos están en la posición de apagado y compruebe que la placa de cocción está fría.

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y límpiela siguiendo las instrucciones de la sección de limpieza.
2. Retire el difusor del quemador. Limpie la abertura del conducto de gas y la ranura del quemador siguiendo las instrucciones recogidas en la sección de limpieza.
3. Limpie la base del quemador con un paño húmedo. No utilice detergentes: es importante impedir que el orificio del inyector se obstruya con productos de limpieza u otros materiales.
4. Vuelva a colocar el difusor y la tapa del quemador en su sitio comprobando que se acoplen perfectamente.
5. Encienda el quemador. Si no se enciende, compruebe que la tapa y el difusor del quemador están bien acoplados. Si están en buen estado y bien acoplados, pero el quemador sigue sin encenderse, póngase en contacto con un técnico especialista para su reparación, no intente hacerlo usted mismo.



004

Recipientes de Cocina

IMPORTANTE: No deje nunca un recipiente vacío sobre una parrilla o un quemador caliente. Los recipientes ideales para cocinar deberían tener una base plana, laterales rectos y una tapa que encaje perfectamente. Deberían ser de un espesor medio-alto. Los acabados rugosos podrían rayar la placa de cocción. Los recipientes de cocina pueden ser de aluminio y cobre, pero si la base está hecha con esos materiales, pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las parrillas.

El material de los recipientes es un factor que contribuye a determinar la velocidad y uniformidad a la que se transfiere el calor, cosa que afecta al resultado del plato que esté preparando. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que el material de la base. Por ejemplo, un recipiente de aluminio con un acabado antiadherente, disfrutará de las propiedades del aluminio. Consulte la siguiente guía para conocer las características de cada material.

Características de los Materiales

Aluminio: calienta de forma rápida y uniforme. Es adecuado para todo tipo de cocina. El espesor medio-alto es el mejor para la mayor parte de las tareas de cocina.

Hierro fundido: calienta lenta y uniformemente. Es ideal para dorar y freír. Mantiene muy bien el calor y por eso es adecuado para cocinar a fuego lento.

Cerámica o cerámica vidriada: siga las instrucciones del fabricante. Calienta lentamente, pero de manera irregular. Da unos buenísimos resultados a temperaturas bajas y medias.

Cobre: calienta muy rápidamente y de manera uniforme.

Barro: siga las instrucciones del fabricante. Utilícelo con fuego bajo.

Acero o hierro fundido con porcelana vitrificada: lea el apartado de acero inoxidable o de hierro fundido.

Acero inoxidable: calienta rápidamente, pero de manera poco uniforme. Una base de aluminio o cobre en un recipiente de acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

Adecue el Diámetro de la Llama al del Recipiente

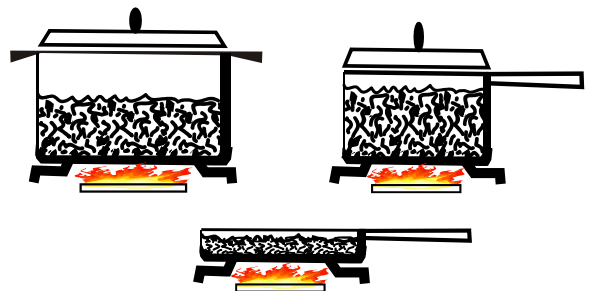
La llama debería tener el mismo diámetro (o un poco menos) que la base del recipiente. No utilice sartenes pequeñas con una llama alta, porque las llamas podrían comerse los laterales del recipiente. Las sartenes o cazuelas de gran tamaño que requieran el uso de dos quemadores, deberían ponerse entre un quemador trasero y uno frontal, y no de lado a lado de la placa de cocción.

Utilice recipientes equilibrados

Las sartenes y ollas deben asentarse de manera estable en la parrilla de la placa de cocción, no deben bailar. Centre el recipiente sobre el quemador.

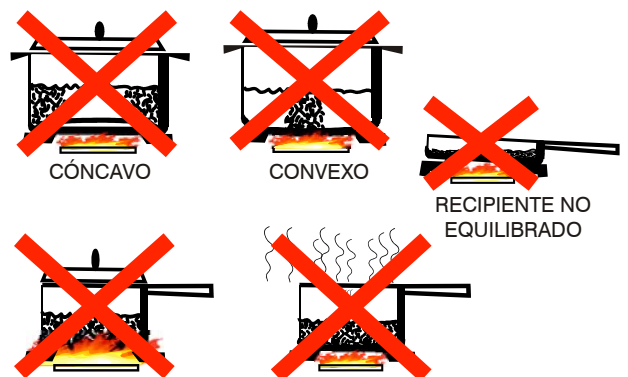
Utilice una tapa que encaje perfectamente con el recipiente

Una tapa adecuada ayuda a acortar el tiempo de cocción. Las sartenes con fondos planos y pesados proporcionan un calor uniforme y una gran estabilidad.



RECIPIENTE EQUILIBRADO

! WARNING



ADECUE EL DIÁMETRO LLAMA AL RECIPIENTE

UTILICE UNA TAPA QUE ENCAJE PERFECTAMENTE

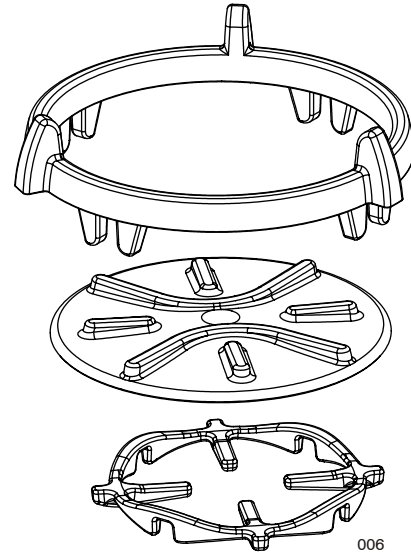
005

Uso de cazuelas wok: Si utiliza una cazuela wok de fondo redondeado, use el aro de soporte del wok " FCI " de accesorio que se suministra con los modelos: xxxxx-xxxx.xxxxxx

Uso de una chapa de fuego lento: Para estofados cocinados a fuego lento o sopas, o para deshacer chocolate, utilice la placa para hervir " FCI " de accesorio. La placa para fuego lento distribuye el calor cuidadosa y uniformemente.

Uso de un adaptador de cazuela: Este accesorio ha sido diseñado para hacer que el uso de la placa de cocción sea satisfactorio incluso si se usan cazuelas o sartenes muy pequeñas. Se recomienda utilizar este accesorio con los quemadores de baja potencia.

Cocinado con ollas y ollas a presión: Si cocina con ollas a presión se encontrará con las mismas necesidades que se describen arriba. Después de llevar los recipientes a ebullición, use el ajuste de calentamiento lo más bajo posible para mantener constante el hervor o la presión (para ollas a presión).



Limpieza de la Placa de Cocción

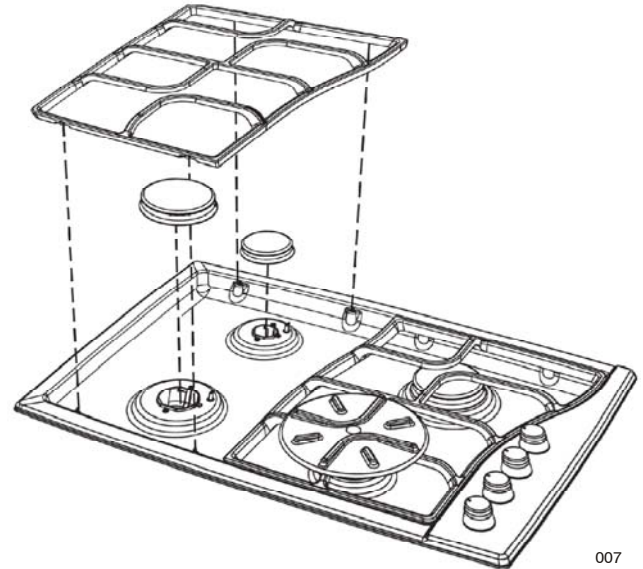
Puede limpiar toda la placa de cocción utilizando un paño o esponja embebidos en jabón. Una vez limpia, aclare y seque la superficie. Si queda alguna mancha más resistente, siga alguna de las recomendaciones que encontrará abajo.

Los productos de limpieza recogidos a continuación han sido seleccionados como recomendación: su inclusión en este documento no constituye en modo alguno una forma de publicidad.

Siga las instrucciones de uso de cada producto.

PELIGRO

- Antes de limpiar, asegúrese de que los quemadores están apagados y de que las parrillas están frías.
- Utilice siempre un limpiador neutro para limpiar la placa. Utilice también paños suaves, esponjas o papel de cocina limpios.
- Frote el acero inoxidable siguiendo las marcas del acabado de superficie. Seque bien la zona que haya limpiado para evitar que queden marcas de agua.
- No limpie ninguno de los elementos extraíbles de la placa de cocción en un horno con sistema de autolimpieza.
- Una vez haya limpiado todo, vuelva a colocar cada pieza en su lugar antes de volver a utilizar la cocina.



007

Placa de Cocción / Productos de Limpieza Aconsejados

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Base del quemador (aleación de aluminio)	Paño húmedo.	Mantenga el inyector de gas limpio: impida que entren productos de limpieza u otros materiales en el orificio del inyector.
Difusor de llama (aleación de aluminio)	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua caliente. Aclarar y secar. • Cepillo de dientes con cerdas de nailon para limpiar los orificios. Limpiadores abrasivos: limpia metales revere ware® metal polish. Siga las instrucciones del envase Utilice Brillo® o S.O.S.®. Aclare y seque.	Frote suavemente con movimientos circulares. Los limpiadores para aluminio pueden apagar el brillo de la superficie. Para limpiar el orificio del difusor, utilice un cepillo de dientes o un clip abierto.
Tapas de los quemadores y parrillas (porcelana esmaltada sobre hierro fundido)	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Limpiadores abrasivos para manchas rebeldes: esponjas de lana de acero con jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las parrillas son pesadas: tenga cuidado al levantarlas y colóquelas en una superficie protegida. • Las burbujas, las grietas y las astillas son habituales dadas las extremas temperaturas a las que están expuestas las parrillas y los rápidos cambios de temperatura. • Las salpicaduras ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Retire las manchas de inmediato. • Los limpiadores abrasivos, si se utilizan de manera demasiado enérgica o demasiado a menudo, pueden acabar dañando el esmalte.

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Acabado exterior (porcelana esmaltada)	<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente con jabón. Aclare y seque bien. • Limpiadores no abrasivos: amoníaco, Fantastic, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami®, Ajax® y Comet®. • Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las salpicaduras ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Limpie las manchas de inmediato. • No utilice esponjas o paños húmedos en la porcelana caliente. • Aplique siempre los limpiadores abrasivos de forma suave, sin ejercer mucha presión
Mandos de control (plástico)	<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente con jabón. Aclare y seque bien. • Si es necesario, retire los mandos (tirando de ellos hacia arriba). 	<ul style="list-style-type: none"> • No moje los mandos. • No utilice productos de limpieza o estropajos abrasivos. • No fuerce los mandos. • Para extraer los mandos, tire de ellos hacia arriba, de forma perpendicular al panel en el que se alojan. • Cuando vuelva a colocar los mandos en su lugar, asegúrese de que los coloca en la posición de APAGADO. No extraiga los precintos que hay debajo de los mandos
Acabado exterior (acero inoxidable)	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. Abrillantador Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y marcas y mejorar su aspecto. • Marcas de cal: vinagre blanco de cocina. • Limpiadores abrasivos suaves: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminium & stainless steel, Bon Ami®. • Para decoloración por calor: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • El acero inoxidable es muy resistente a la mayoría de las manchas de comida y a las rayaduras, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida. • No permita que las manchas de comida o sal permanezcan durante mucho tiempo sobre el acero inoxidable. • Frote con suavidad siguiendo la dirección del acabado del acero. • El cloro o los compuestos de cloro son corrosivos para el acero inoxidable. Compruebe los componentes de sus productos de limpieza antes de utilizarlos. • Aplique los limpiadores abrasivos ejerciendo la mínima presión posible.
Encendedores (cerámica)	<ul style="list-style-type: none"> • Límpielos cuidadosamente con un poco de algodón humedecido con agua, amoníaco o Fórmula 409®. • Raspe con cuidado la suciedad con un mondadientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evite utilizar demasiada agua para limpiar el encendedor. Un encendedor húmedo no conseguirá encender el quemador. • Retire cualquier hilo de algodón que pueda quedar después de la limpieza.

Solución de Problemas

Si tiene algún problema, lea las soluciones que le sugerimos en esta sección. Quizás pueda evitarse una llamada innecesaria al servicio técnico.

La ignición no funciona

- **Está la placa bien enchufada?**
Enchufe el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- **Ha revisado los fusibles y ha comprobado que no haya saltado ningún diferencial?**
Sustituya los fusibles de la caja general o compruebe si se ha disparado el automático o un diferencial en la caja general de entrada.

Los quemadores no funcionan

- **Es la primera vez que utiliza los quemadores?**
Gire cualquiera de los mandos para liberar aire de los conductos de gas.
- **Los mandos están bien colocados?**
Presione los mandos antes de girarlos.
- **Están obstruidas las ranuras de los quemadores?**
Lea la sección “Los quemadores”.

Las llamas de los quemadores son irregulares, amarillas o hacen ruido

- **Están obstruidas las ranuras de los quemadores?**
Lea la sección “Los quemadores”.

- **Están bien colocadas las tapas de los quemadores?**
Lea la sección “Los quemadores”.
- **Está utilizando gas propano?**
Puede que la placa de cocción no haya sido adaptada de forma correcta. Llame al servicio técnico.

Los quemadores hacen un ruido burbujeante

- **Están mojados o húmedos?**
Deje que se sequen.
- **Están las tapas y el difusor de llama bien colocados?**
Asegúrese de que están bien alineados. Lea la sección “Los quemadores”.

Hay demasiado calor alrededor de la sartén

- **La sartén es del tamaño adecuado?**
Utilice una sartén u olla aproximadamente del mismo diámetro del de la superficie de la zona de cocción. El diámetro de la llama no debe superar el del recipiente y el recipiente no debe sobresalir más de 2,5 cm de la zona de cocción.

Los resultados no son los que cabía esperar

- **Está utilizando los recipientes adecuados?**
Lea la sección “Recipientes de cocina”.
- **La intensidad del quemador está graduada correctamente?**
Lea la sección “Uso de los mandos”.

Servicio de Asistencia Técnica

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, lea la sección “Solución de problemas”. Puede que hacerlo le ahorre la llamada. Si no encuentra la solución a su problema en esta sección, siga las instrucciones que encontrará más abajo. Cuando llame al servicio de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: fecha de compra, referencia completa del modelo y número de serie de su placa de cocción. Esa información nos ayudará a atenderle.

Registro de datos para el servicio

A la base de la placa de cocción se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Vea la Pág. 30. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Número del Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de instalación y ocupación _____

FCI GARANTÍA para electrodomésticos

Duración de la garantía:

FCI concede 24 meses de garantía total para Canadá y U.S.A desde la fecha de compra que se indica en la factura del usuario final. Durante este periodo **FCI** pagará el coste de la sustitución de las piezas sustituidas y del trabajo necesario para reparar el aparato.

Para comprobación de la garantía, le rogamos conserve la factura original de compra y la nota de entrega.

En U.S.A. se aplica un suministro único adicional de **FCI**. Esta provisión establece que si ocurre un error técnico después del periodo de garantía, que empieza con el primer día del mes nº 25 hasta el último día del 36 mes después de la fecha de compra, **FCI** pagará directamente al cliente una total de 50,00 \$ de ayuda para costear cualquier costo de servicio que resultara por un fallo eléctrico. Esta contribución de servicio se limita a una reclamación por cliente durante el tercer año después de la compra. Para solicitar esta contribución, el cliente tiene que cumplir el "cupón de Contribución de Garantía" que se incluye en el Manual del usuario con el embalaje original del aparato.

Esta provisión de garantía del tercer año no se aplica a los productos **FCI** que se han vendido en Canadá.

Bajo los términos de esta garantía, el servicio tiene que ser proporcionado y autorizado por una agencia de servicio **FCI**.

Cobertura:

Lea el Manual de uso y Mantenimiento antes de usar el aparato por primera vez!

Esta garantía solo se aplica para los electrodomésticos **FCI** de uso doméstico. Nuestros aparatos no están concebidos para uso comercial. Esta garantía solo es válida para el propietario original y no es transferible.

Durante el tiempo de garantía **FCI** reparará o cambiará el producto, a su discreción, sin cargas por las piezas de recambio o el trabajo.

La garantía no cubre:

1. Daños al aparato provocados a propósito o por accidente
2. La instalación incorrecta o una conexión equivocada a la corriente
3. Si se ha modificado el aparato
4. Mal funcionamiento debidos a un uso incorrecto o a un funcionamiento en condiciones profesionales.
5. Rayos, fuego o inundaciones
6. La voluntad del Señor
7. Si se han aplicado al aparato accesorios o piezas distintas a las suministradas por **FCI**
8. Llamadas de servicio para recibir instrucciones sobre cómo usar el aparato
9. Llamadas para reemplazar fusibles o para ajustar cortocircuitos
10. Roturas de las superficies de vitrocerámica de la encimera
11. Reclamaciones estéticas como rasguños o piezas de acero inoxidable solo tienen una garantía limitada, y tienen que reclamarse no más tarde de 2 semanas de la fecha de la compra.
12. La garantía en el Estado de Alaska es limitada. El propietario del producto se tendrá que hacer cargo de los costes del transporte a la agencia de servicio o los costes de viaje del técnico de servicio.

Esta garantía únicamente cubre el aparato y sus componentes. El daño de otros artículos en contacto directo o colocados cerca del aparato quedan excluidos normalmente de la garantía. No se aceptarán ninguna carga de terceras partes distintas de las agencias de servicio autorizadas **FCI**.

El aparato tendrá que demostrar que es defectuoso en el trabajo o en el material, y al usuario final se le garantizará solo la reparación o sustitución. Baja ninguna circunstancia **FCI** se retendrá responsable por pérdidas o daños, incluso directo, que se hayan producido como consecuencia o accidente debidos al uso o al uso incorrecto del aparato.

Par poder obtener los derechos de garantía, se tiene que proporcionar al agente de servicio la factura original para controlar la fecha de compra.

Algunos estados no permiten limitaciones de daños accidentales o como consecuencia. Por lo tanto, las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas no se pueden aplicar.

En caso de reclamación técnica y para solicitar el servicio de apoyo les rogamos que primero se pongan en contacto con el vendedor en el que han comprado el aparato FCI.

FCI Home Appliances, LLC

Info@fciappliances.com

Phone: 1. 800. 926. 2032

Notes



*FCI Home Appliances, LLC
2340 s. Arlington Heights Rd.,
Suite 420
Arlington Heights, IL 60005*

09FX1820 – 03/06